

5,2%
vol.
alcohol

33cl

BRABANTE RECOMIENDA
EL CONSUMO RESPONSABLE

CSB
casalbor.com



Brabante



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

BRABANTE LAGER - BOTELLA 33 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN botella: 8437011174055		DUM Caja: 28437011174059		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	33 cl	Contenido / Caja	24 uds.	Cajas / Palet	63 Cajas
Peso	0,53 kg	Peso Caja	13,37 kg	Número Capas	7 Capas
Alto	20,8 cm	Alto Caja (A)	21,5 cm	Cajas / Capa	9 Cajas
Diámetro	6,12 cm	Ancho Caja (B)	38 cm	Peso Palet	842,13 Kg
Profundo		Longitud Caja (C)	25 cm	Alto Palet	165 cm

MATERIAS PRIMAS

RATIO (INCLUYENDO AGUA)	
Agua	88,8 %
Malta	7,9 %
Maíz	2,5 %
Trigo	0,8 %
Lúpulo	< 0,1 %
Estabilizante E405, Ácido láctico, Antioxidante E300, Conservante E224	

FÍSICO-QUÍMICAS

ESPECIFICACIONES	
Extracto seco primitivo (° Plato)	11,2
Dióxido de carbono (g/l)	5,2
Alcohol (ml/100ml)	5,2
Valor pH	4,2
Color (EBC)	6,0

NUTRICIONAL

INFORMACIÓN POR 100 ML	
Energía	182 kJ / 44 kcal
Grasas	0 g
Saturadas	0 g
Carbohidratos	3,4 g
Azúcares	< 0,5 %
Proteínas	< 0,5 %
Sales	4,7 g

CONDICIONES RECOMENDADAS DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura ambiente. Proteger de la luz solar.
Preservar de olores agresivos. Conservar en lugar limpio, fresco y seco.
Almacenado en ambiente fresco y oscuro.

INFORMACIÓN ADICIONAL

OGM

Las materias primas utilizadas en la elaboración de esta cerveza están libres de productos OGM.

ALÉRGENOS

Contiene Gluten. Libre de: Huevo, Leche, Cacahuete, Apio, Semillas de sésamo, Lupinus y sucedáneos, Crustáceos, Pescado, Soja, Nuez, Mostaza, Sulfatos (concentración > 10 mg/1), Moluscos y sucedáneos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Descripción: Baja fermentación. Color oro-amarillo.
Temperatura recomendada para su almacenaje y distribución: 2-20° C.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de microorganismos patógenos y coliformes. Ácido láctico y pediococcus: 0/100 ml.
Levadura (incubación anaeróbica): 0/100ml. Moho: 0/100 ml.